

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 19 | Bydgoszcz / Bromberg, 15. Mai | 1938

Eiweißfuttererzeugung ohne Kleeboden.

Von Landwirt Erich Sahl, Güstrow.

Eines der größten Probleme in der Landwirtschaft ist die Vervollkommnung der heimischen Futtererzeugung. Die Luzerne liefert unter gewöhnlichen Verhältnissen mengenmäßig bedeutend höhere Erträge und mehr als doppelt soviel verdauliches Roheiweiß als der Rotklee, und sie hat außerdem diesem gegenüber noch den Vorzug, daß sie auf nicht kleefähigem Boden wächst. Die Luzerne stammt nämlich aus Steppengebieten mit ausgesprochen kontinentalem Klima, wo also heiße Trockenperioden regelmäßig auftreten. Aber gerade diese arteigenen Lebensbedingungen dieser Standard-Futterpflanze sind für uns so wertvoll, daß wir uns unbedingt aller Vorteile des Luzerneanbaues bedienen müssen.

Diese unter Beweis gestellte Überlegenheit der Luzerne allen sonstigen Wettbewerbern gegenüber läßt den Schluß zu, dieser ausschließlich die Versorgung des Betriebes mit Rauhfuttereiweiß zu übertragen. Tatsächlich ist das schon heute in manchen Gegenden der Fall, und selbst dort, wo sich die Luzerne nur schrittweise ihren Weg bahnen kann. So ist in Nord- und Ostdeutschland die Zahl solcher Einzelwirtschaften, die zum ausschließlichen Luzernebau auf dem Acker übergehen, in ständigem Steigen begriffen. Das Vordringen dieser Gewohnheit läßt bereits einen Rückschluß auf den Wert dieser Maßnahmen zu. Denn trotz der Schwierigkeiten anbautechnischer Art, die sich dem Luzernebau entgegenstellen, wird sein Umfang ständig größer. Und wird es erst Allgemeingut der Anbauer, daß die sog. technischen Schwierigkeiten hauptsächlich und und vielfach ausschließlich in der Kalkversorgung des Bodens begründet, und daß ferner hierzu rechtzeitige und langfristige Vorarbeiten notwendig sind, so wird die Luzerne auch in den Gegenden bald eine alltägliche Erscheinung, in denen sie heute noch Seltenheitswert hat.

Besonders sind es die wiesenarmen Betriebe mit hochgelegenem Boden bezw. tiefem Grundwasserstand, die also die Folgen von Trockenzeiten ganz außerordentlich zu spüren haben, in denen die Luzerne fast allein die Rettung aus der Futternot bedeutet. Liegen dort die Vorfruchtverhältnisse so, daß aus diesem Grunde auf den Kleebau verzichtet werden kann, so besteht kein Hindernis, den Klee ganz auszuscheiden und an seine Stelle die Luzerne zu setzen. Die Bodenart spielt dabei kaum eine Rolle; **jeder Boden, der noch Gelbhafer trägt, ist auch für Luzerne geeignet, trockenen Untergrund und völlige Entsäuerung vorausgesetzt. Gerade darum gehört die Luzerne auch in Sandbodenwirtschaften,** die den Trockenheitsschäden am meisten ausgesetzt sind, den Sicherheitsfaktor Luzerne also am meisten nötig haben. Allerdings muß zunächst gekalkt und zum zweiten Male gekalkt werden, und dann noch ein drites Mal, bevor die Ansaat ausgeführt werden darf.

Es ist ratsam, die ermittelte Kalkdüngermenge zu teilen. Die erste Hälfte gibt man zu der Hackfrucht, die zweite auf die rauhe Furche im folgenden Frühjahr. Wird eine andere Vorfrucht gewählt, so ist die erste Hälfte des Kalkdüngers im Herbst auf die Stoppel zu geben und einzuschälen. Ist eine Abdüngung des Ackers vorgesehen, dann ist der Dung auf die Schälfurche zu fahren und rechtzeitig unterzupflügen. Der Acker wird in rauher Furche liegengelassen, lagert gut ab und bekommt eine lockere Struktur. Die zweite Kalkgabe folgt im zeitigen Frühjahr. Diese Vorbereitungskalkungen sollten auf schweren Böden mit Mischkalk I (½ Branntkalk und ½ kohlensauren Kalk), auf mittleren und leichteren Böden mit Mischkalk II (⅕ Branntkalk und ⅘ kohlensauren Kalk) durchgeführt werden. Der im Mischkalk vorhandene Branntkalk wird für die rasche Abstumpfung der ärgsten Bodensäure Sorge tragen, während der anteilige kohlensaure Kalk für die nachhaltige Wirkung Gewähr leistet. Um die Garantie zu haben, daß der Mischkalk das gewünschte Mischungsverhältnis hat, sollte man nur Düngekalke von solchen Werken kaufen, die unter der Kontrolle der Landesbauernschaft stehen.

Wie schon oben erwähnt, wächst die Luzerne fast auf jedem Boden, sofern dieser in guter Kultur ist. Von weit größerer Bedeutung ist bei der Auswahl des Anbaugeländes die Beachtung des Grundwasserstandes. Er soll mindestens zwei Meter tief liegen. Hoher Grundwasserstand und stauende Nässe führen unweigerlich zum Erliegen der Luzerne. Der unkrautfreie Acker ist eine Notwendigkeit, auf die besonders hingewiesen sei!

Die Aussaat erfolgt bis Mitte Mai oder nach der Trockenperiode bis Anfang August. Vor der Saat ist eine Düngung mit 3—4 dz/ha 40prozentigem Kali und 4—6 dz/ha Superphosphat zu geben. Später wird eine jährliche Kopfdüngung von 1,5 dz/ha Kali und 3 dz/ha Superphosphat nötig sein. Auf mittleren bis leichten Böden empfiehlt sich alle drei bis vier Jahre eine Ergänzungskalkung von 8—10 dz/ha Mischkalk II.

Die Auswahl des geeigneten Saatgutes ist von großer Bedeutung. Den deutschen Herkünften ist ohne Frage der Vorzug zu geben. Der höhere Preis gegenüber ausländischen Saaten wird durch bessere Erträge und längere Lebensdauer ausgeglichen. Gehandelt wird meistens die thüringische, altfränkische und Eifel-Luzerne. Ist deutsches Saatgut nicht zu bekommen, so sollte man aus-

schließlich zur ungarischen Luzerne greifen. Bei allen Herkünften lasse man sich die Keimfähigkeit, Seidefreiheit und Reinheit garantieren. Die ungarische Saat wird in weißen, plombierten Säcken geliefert.

Die Reinsaat ist insbesondere auf leichten Böden der Aussaat mit Überfrucht vorzuziehen. Wenn auf die Deckfrucht nicht verzichtet werden kann, ist die Gerste dem Hafer vorzuziehen. Bei der Aussaat sollte man, auch bei Sommerkorn, die Luzerne quer zu den Deckfruchtreihen drillen. Um keinen Ernteausfall zu haben, kann man auf geeigneten Böden als Vorfrucht die Früh- oder Futterkartoffel wählen. Im Anschluß daran, etwa Anfang August, wird die Luzerne zur Ansaat gebracht. Die Kalkung erfolgt dann zur Kartoffel direkt mit Mischkalk II. Durch die Bearbeitung der Kartoffel und die späteren Erntearbeiten wird für die beste Verteilung des Kalkes im Boden gesorgt. Bei Drillsaat werden auf besseren Böden 7—8 kg Luzerne. auf leichteren 8—9 kg pro ¼ ha benötigt. Drillweite 18 bis 24 Zentimeter. Bei Breitsaat werden 9—10 bzw. 10—11 kg auf ¼ ha gebraucht.

Die Luzerne ist eine stickstoffsammelnde Pflanze, die, um zur vollen Entwicklung zukommen, im Boden die ihr arteigenen Bakterien vorfinden muß. Wird sie auf einen Acker gestellt, der noch keine Luzerne getragen hat, ist die Impfung der Saat mit einer Bakterienlösung nötig. Man verwendet hierzu im Handel erhältliche Mittel.

Was die Pflege betrifft, so kann bei gedrillter Luzerne bald nach dem Auflaufen mit der Hacke begonnen werden. Die Egge soll nur auf breitgesäten Flächen Verwendung finden. Auf jeden Fall sollte man auflaufende Sommerunkräuter vernichten. Vom dritten Jahr an kann die Luzerne im Frühjahr mit dem Grubber oder der schweren Egge bearbeitet werden. Nach jeder Nutzung sollte für Auflockerung des Bodens Sorge getragen werden, um der Unkrautbildung und Vergrasung entgegenzuwirken.

Es ist nicht ratsam, schon im Ansaatjahr eine starke Nutzung vorzunehmen. Die Luzerne darf nicht zu kurz in den Winter gehen, da sonst Auswinterungsgefahr besteht. In späteren Jahren wird man die Fläche dreimal schneiden können.

Die große Bedeutung, welche die Luzerne als Futterpflanze hat, ist leider noch viel zu wenig bekannt. Wenn in Trockenperioden die Tiere von der Weide genommen werden müssen, gibt es keinen besseren und billigeren Ersatz als grüne Luzerne, und für die Aufzucht von Jungvieh ist sie, zumal beim Fehlen des Weideganges, geradezu unentbehrlich.

Landwirtschaftliches.

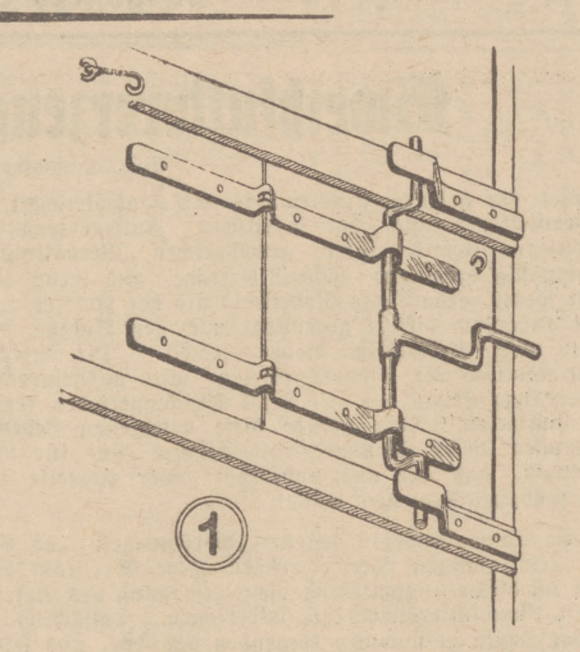
Kalkkopfdüngung zu Kartoffeln.

In den letzten Jahren ist man mehr und mehr dazu übergegangen, den Kalk als Kopfdüngung auf die aufgelaufenen Kartoffeln zu geben, und zwar mit bestem Erfolg. Man hat sich gesagt, daß der Kalk, wenn er so spät gegeben wird, in diesem Jahr nicht mehr zur vollen Wirkung kommt und somit den Schorf nicht begünstigen kann. Seine Wirkung ist nach vier oder fünf Jahren, wenn auf dem Schlag Kartoffeln wiederkehren, schon erschöpft. Die Beobachtung hat der Überlegung recht gegeben. Wo also gekalkt werden soll, empfiehlt es sich, den Kalk auf die aufgeworfenen Kartoffeln zu streuen, wobei der Zeitpunkt keine Rolle spielt. Jedenfalls streut man besser etwas später als zu früh. Die Kartoffeln vertragen es noch, wenn sie reichlich handhoch und schon gut belaubt sind. Natürlich müssen die Pflanzen, wenn Branntkalk gestreut wird, unbedingt trocken sein, sonst würde der Kalk die Blätter verätzen. Diese Zeit der Kalkanwendung hat den großen Vorzug, daß der Kalk durch die bei der Hackfrucht notwendige, häufige Bodenbearbeitung so innig mit der Ackerkrume vermischt wird, wie es bei einer anderen Frucht der Fall ist. Davon hängt bekanntlich der größte Teil der Wirkung ab. Dabei ist es selbstverständlich notwendig, daß der Kalk unmittelbar nach dem Ausstreuen untergebracht wird. Die Behauptung, daß der Kalk, wenn man ihn zu Kartoffeln gibt, den Schorf hervorruft, ist nicht ganz richtig. Es ist erwiesen, daß der Schorf auch auf ganz kalkarmen Böden auftritt und ebenso nach ganz frischer Kalkung weggeblieben ist. Hier spielen offenbar eine ganze Reihe von Umständen mit, die heute noch nicht erkannt sind. Immerhin hat die Praxis schon recht mit ihrer Erfahrung, daß Kalk und Schorf sehr häufig doch in Zusammenhang stehen, und man meidet daher die frische Kalkung zu Kartoffeln. Da nun aber die meisten unserer übrigen Ackerpflanzen einen gewissen Kalkvorrat im Boden lieben und es auch ein Fehler wäre zu glauben, daß die Kartoffel etwa auf ausgesprochen saurem Boden befriedigende Erträge bringt, so ist zu überlegen, ob man nicht doch eine Kopfdüngung der Kartoffeln mit Kalk vornimmt.

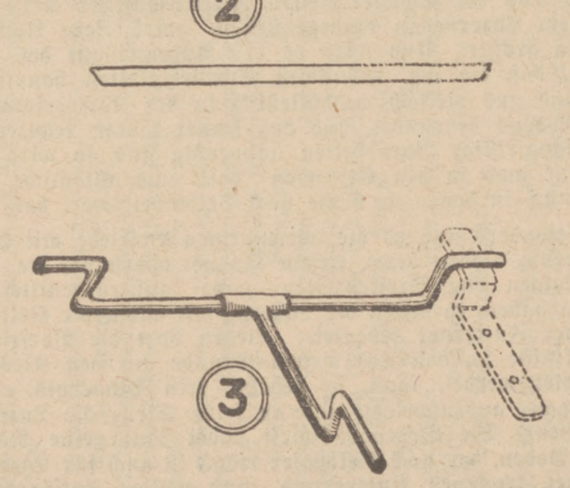
H. Roth.

Verbesserte Entladeklappe am Kastenwagen.

Die Entladeklappe am Kastenwagen besteht meistens in einem einfachen, viereckigen Brett, das in zwei Eisenscharnieren spielt und mit einem senkrechten Riegel an der Wagenseitenwand festgestellt wird. Feines Ladegut, wie Sand, loser Kunstdünger und dgl., rieselt bei diesen Vorrichtungen leicht durch die Ritzen, die dann erst mit alten Säcken mühsam gedichtet werden müssen. Drückt die Ladung von innen gegen die Klappe, so klemmt der Riegel und ist schwerer beim Entladen zu öffnen. Skizze 1 zeigt genügend



deutlich die Ausführung einer bei weitem besseren Entladeklappe vor genügend großer Luke. Die Klappe hat konisch gearbeitete Kanten, wie Querschnitt (Abb. 2) zeigt. Die Lukenkanten sind entsprechend schräg gearbeitet. Den



Verschluß bildet ein mehrfach gewinkeltes Eisen mit Hebelgriff (Abb. 3) zum leichten Schließen und Öffnen. Die hakenförmig gebogenen Enden fassen hinter kräftige Eisenzungen (Abb. 1). Die Klappe wird nun so fest in die Luke eingedrückt, daß keine Ritzen mehr entstehen.

Obst- und Gartenbau.

Unkrautbekämpfung im Frühjahr.

Es ist bekannt, daß Unkrautsamen, der jahrelang im Acker geschlummert hat und durch die Pflugarbeit in die oberen Schichten gebracht wird, zu keimen beginnt. Aus diesem Grunde soll man im Frühjahr möglichst wenig am Acker rühren. Die Saatfurche soll bereits im Herbst gezogen werden, was schon zur Erhaltung und Gewinnung der Feuchtigkeit notwendig ist. Nach dem Schleifen des Ackers, das rechtzeitig vorgenommen werden soll, werden die oben liegenden Unkräuter bald auskeimen, so daß sie schon nach kurzer Zeit mit Egge und Kultivator vernichtet werden können. Weiter muß darauf geachtet werden, daß einmal kein neuer Unkrautsamen durch verunkrauteten Stallmist oder Kompost auf den Acker gebracht wird und zum anderen, daß nur unkrautfreies Saatgut zur Verwendung kommt. Gelegenheit zum Hacken und Jäten gibt es trotzdem noch genug, denn das ist eine Arbeit, die nie abreißt und die jeder zu kosten bekommt, ganz gleich ob Bauer, Landwirt, Gärtner oder Kleingartenbesitzer. S.

Abgeblühte Alpenveilchen.

Es ist leider so, daß viele Alpenveilchen, nachdem sie ihre Besitzerin Monate hindurch durch ihr reiches Blühen erfreut haben, nach dem Verblühen beiseite gestellt werden und umkommen. Das braucht aber nicht zu sein, denn die Behandlung der abgeblühten Alpenveilchen und ihr Wiedererwecken zu neuem Leben ist wirklich nicht schwer. Hierfür nachstehend einige Ratschläge:

Sobald das Laub welk und trocken geworden ist, ist zunächst einmal das Gießen einzuschränken, aber nicht ganz einzustellen. Etwa Anfang Juni — um diese Zeit wird alles Laub vertrocknet sein — wird der Topf mit der Knolle an einem kühlen Platz in der Wohnung oder im Garten aufgestellt. Gegossen wird nur noch ein- oder zweimal wöchentlich. Wenn sich dann im August aus den Knollen kleine herzförmige Blätter entwickeln, erfolgt, nachdem die Knolle von den anhaftenden alten Erd- und in Fäulnis übergegangenen Wurzelteilen befreit ist, das Umpflanzen in einen nicht zu großen, mit dem üblichen Wasserabzug versehenen Topf. Eine Mischung von Heideerde, Lauberde und Sand sagt den Alpenveilchen am meisten zu. Die Knolle kommt nur bis zur Hälfte in die Erde und der Topf wird an einem hellen, jedoch vor greller Sonne geschützten Platz aufgestellt. Erwähnt sei noch, daß das Gießen vorsichtig zu geschehen hat, außerdem dürfen die Töpfe auch nicht allzu warm stehen. Während der Blütezeit finden sie ihren Platz am besten zwischen den Doppelfenster, wo sie, wie bei mir, viele Monate freudig blühen . . .

Die Arbeit ist also nicht groß, um so größer aber die Freude über das dann wieder dankbar blühende Alpenveilchen. Alice Pr.

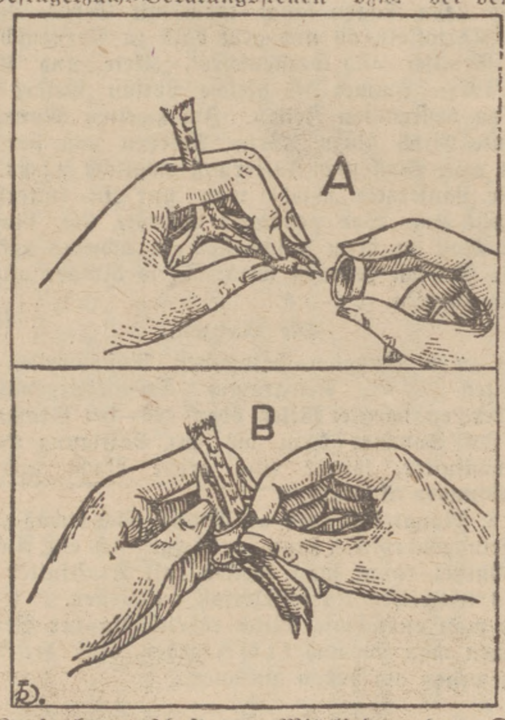
Geflügelzucht.

Fußringe zur Alterskennzeichnung.

Um die Wirtschaftlichkeit mancher Geflügelhöfe würde es weit besser bestellt sein, wenn ihre Besitzer über das Alter ihrer Tiere besser unterrichtet wären. Dann würde es gewiß nicht vorkommen, daß noch Hennen mit durchgefüttert werden, die schon lange für den Kochtopf reif sind, denn wir wissen doch, daß nach dem dritten Jahre die Legetätigkeit einer Henne derart abnimmt, daß nicht einmal mehr die Futterkosten herauskommen. Es ist daher erforderlich, die Hennen zu kennzeichnen. Das erreichen wir dadurch, daß wir ihnen geschlossene farbige Fußringe anlegen, die jedes Jahr in einer anderen Farbe — 1937 grün, 1938 rot — ausgegeben werden. Es wäre natürlich falsch, Fußringe, die für 1937 Gültigkeit hatten, noch für 1938 zu verwenden, nur weil 1937 eine Anzahl Ringe übrig geblieben ist. Dadurch würden jede Übersicht und jede Ordnung verloren gehen und der betreffende Geflügelhalter wäre um nichts klüger als zuvor.

Hühnern wird der geschlossene Fußring im Alter von 8 bis 10 Wochen, Gänsen und Enten im Alter von 5 bis 7 Wochen angelegt, und zwar in der Art, wie es unsere beiden Bilder zeigen. Läßt sich das Überstreifen schwer durchführen, so muß man den Lauf durch Schmierseife etwas geschmeidig machen.

Der geschlossene farbige Fußring (FR.) trägt außer der Jahreszahl die laufende Nummer und wird verbilligt für 1 Reichspfennig abgegeben. Die Bestellung erfolgt bei den Geflügelzucht-Beratungsstellen bzw. bei den Kreis-



oder Landesbauernschaften. Mitglieder des Deutschen Siedlerbundes, des Reichsbundes der Kleingärtner und Kleinsiedler, der Gruppe Reichsbahn-Kleinlandwirtschaft und der Eierverwertungs-Genossenschaften bestellen die benötigten Ringe bei ihren Organisationen.

Der verbilligte Fußring wird in folgenden Größen abgegeben: für Leghorn- und Italiener-Hennen Nr. V mit 16 Millimetern Durchmesser, für Wyandotten- und Reichshuhn-Hennen Nr. IV mit 18 Millimetern Durchmesser und für Rhodeländer-Hennen Nr. III mit 20 Millimetern Durchmesser. Hähne in allen Rassen eine Nummer größer.

Die Größen 0, I und II werden zum Preise von je 1¼ Rpf. für Gänse, Enten, Puten und Hähne schwerer Rassen geliefert. Schn.

Viehzucht.

Der kleine Schweinehalter.

Die Zuchtsau.

Das „Glück im Schweinestall" beginnt mit einer gesunden Zuchtsau. Im Frühjahr geborene Ferkel eignen sich am besten zur Zucht. Denn sie kommen den Sommer über viel ins Freie, werden mit 9—10 Monaten dem Eber zugeführt und ferkeln ihrerseits im Frühjahr.

Wer eine Sau decken läßt, weil sie zum ersten Male rauscht, bekommt eine Zwergmutter mit wenigen, schwachen Ferkeln. Man wartet also noch 8 Wochen, bis die Jüngsau richtig entwickelt ist und mindestens 1 Doppelzentner wiegt. Eine solche Mutter gibt viel und gehaltreiche Milch, ohne selbst dabei abzufallen.

Weidegang ist das Geheimnis einer gesunden Schweinezucht. Mindestens muß eine geräumige, sonnige Laufbucht geschaffen werden, und wenn es auch nur ein leeres Scheunenfach wäre.

Eine Zuchtsau muß man anders füttern als ein Mastschwein. Also möglichst ohne Kartoffeln, wenn aber schon, dann mit viel Kaff oder Heuhäcksel. ¾—1 Kilogramm Schrotkleiegemisch und ebensoviel entrahmte Milch, die gegebenenfalls durch 150—200 Gramm Fischmehl ersetzt werden können, dürfen niemals fehlen.

*

Kurz vor dem Ferkeln preßt man die Därme nicht mehr ganz voll, füttert aber nachher gehaltvoll. (Oftmals findet man es in der Praxis leider gerade umgekehrt!)

Sollte es an Milch im Futter fehlen, dann gibt man reichlich Wasser, denn ohne viel Flüssigkeit kann sich keine Muttermilch bilden.

Jeder plötzliche Futterwechsel während der Säugezeit ist vom Übel. Sollten die Ferkel an Durchfall leiden, dann muß man allerdings Milch und Fischmehl einige Zeit weglassen.

Fütterung der Ferkel.

Nach zehn Tagen fängt man mit Gerste, Hafer und einigen Kartoffeln an und geht bald zu Gerstenschrot oder einem Gemisch aus Gerstenschrot, Kleie und Kartoffelflocken über. Immer die gleiche Person füttert 3—5mal täglich zu bestimmten Zeiten. Im zweiten Monat kommt entrahmte Milch hinzu. Beim Absetzen von der Mutter wechselt man Stall und Fütterung möglichst nicht.

Eine Läuferzeit schiebt man nur in futterschwacher Jahreszeit ein. Wer genügend Vorräte hat, fängt gleich mit der Mast an, denn je schneller ein Schwein auf das gewünschte Gewicht gebracht wird, um so billiger pflegen die Unkosten zu sein.

Die Mastzeit.

Bis zu 5 Monaten bekommen Mastschweine in drei Mahlzeiten ½—¾ Kilogramm Schrotkleiegemisch und 2—3 Liter entrahmte Milch oder 120—150 Gramm Fischmehl. Im Sommer dazu bis zur Sättigung Kartoffeln und Grünfutter, ferner eine große Bucht und täglich einige Stunden Auslauf.

Ab 6. Monat legt man an Eiweiß noch etwas zu. Mais wird fein geschrotet, dann erübrigt sich ein Aufquellen. Zuckerschnitzel kann man trocken mit Kraftfutter mischen oder als teilweisen Kartoffelersatz aufquellen.

Hat man entrahmte Milch regelmäßig zur Verfügung, dann kann man sie auch frisch geben, sonst der Vorratshaltung wegen am besten dicksauer.

*

Ein kleines Mastschwein schafft etwa 2—4 Kilogramm Kartoffeln, ein mittleres schon 4—5 Kilogramm und ein großes sogar 7—9 Kilogramm, wenn der Verdauungsgang durch frühere Weidezeit gehörig geweitet wurde.

Ohne Kraftfutter braucht man viel mehr Kartoffeln, außerdem ist die Zunahme unwirtschaftlich. Dasselbe ist der Fall, wenn man das Getreidegemisch weglassen wollte. Normalerweise erreicht man Tageszunahmen von 600 bis 800 Gramm, so daß ein schlachtreifes Schwein von 1¼ Doppelzentnern Schwere etwa 10 Doppelzentner Kartoffeln und 2—2½ Doppelzentner Gemisch von Schrot, Kleie und Fischmehl aufgefressen hat. 500 Liter entrahmter Milch würden etwa ⅓ des Gemisches ersetzen können . . .

Und nun Glück zu im Schweinestall, der möglichst nur aus Holz sein sollte! Dipl.-Landw. Lie.

Die Fütterung der Schweine nach überstandenem Rotlauf.

Trotz der überall durchgeführten Rotlaufschutzimpfungen sind in der letzten Zeit verschiedentlich Gegenden von Rotlauf bzw. Nesselfieber betroffen worden. Da, wie gesagt, die Tiere meistens eine Schutzimpfung erhalten hatten, haben sie die Seuche überstanden. Trotzdem aber ist zu beobachten, daß bei diesen Tieren gern eine chronische Entzündung der Innenhaut des Herzens zurückbleibt. Solche Tiere sollen dann möglichst wenig Wasser erhalten, um das kranke Herz zu schonen. Ganz besonders ist hier ratsam, nur das beste Grünfutter den Schweinen zu geben, das eine weitere Wasserzugabe unnötig macht.

Oberländer.

Für Haus und Herd.

Der Spargel ist da!

Mit den ersten warmen Tagen hält der Spargel, der „König der Gemüse", seinen Einzug auf den Wochenmärkten und in den Gemüsegeschäften. Er eröffnet feierlich die neue Gemüse-Saison, und wenn die zarten, weißen Stangen hochgeschichtet in den Körben liegen — dann wissen wir, daß die Zeit der frischen Gemüse beginnt und Kohl und andere Wintergemüse nun endgültig überwunden sind.

Wenn Spargel auf den Tisch kommt, ist dies immer ein besonderer Festtag. Der Spargel trägt seinen Namen „König der Gemüse" nicht umsonst, er ist sozusagen ein vornehmes Gemüse. Was jedoch durchaus nicht hindert, daß man ihn zur Herstellung der verschiedensten Gerichte, auch gemischt mit weniger vornehmen Gemüsegenossen, servieren kann. Aber es geht nicht nur darum, sich an den Gaumengenüssen der Spargelzeit zu erfreuen. Jede Hausfrau weiß, daß sie alle Gemüse zu der Zeit reichlich auf den Tisch bringen muß, wo diese auch reichlich und zu verhältnismäßig niedrigen Preisen zu haben sind. Wenn der Spargel seine vollen Reize entfalten soll, so muß er vor allen Dingen sachgemäß und mit der größten Sorgfalt zubereitet werden.

Beim Einkauf des Spargels muß man darauf achten, daß er zart und weiß ist, er muß sich leicht brechen lassen, und die Bruchstelle muß saftig aussehen. Wenn die Spargelköpfchen tiefrot oder blau sind, dann ist der Spargel nicht erstklassig. Bei Spargel gilt, wie bei allen anderen Gemüsen auch, vor allem die Forderung, daß er möglichst sofort verwendet werden soll. Ist man aus irgend einem Grunde gezwungen, ihn einige Tage liegen zu lassen, so kann dies auf verschiedene Weise geschehen. Wer ein Gärtchen hat, wird ihn an einem schattigen Ort ziemlich tief in die Erde graben. Die Hausfrau, die nur über eine Speisekammer oder den Keller verfügt, schlägt um die Spargelstangen ein feuchtes (aber nicht nasses!) Tuch, wickelt dann das Ganze nochmals in einen Zeitungsbogen und legt das Paket kalt.

Viele Hausfrauen sind sich über die Mengen, die zur Spargelbereitung verwendet werden, nicht ganz im Klaren. Diese hängen davon ab, ob der Spargel den Hauptbestandteil der Mahlzeit bilden soll oder nur die Beilage. Im allgemeinen gilt der Spargel als teures Gemüse. Hausfrauen, die sehr sparsam wirtschaften müssen, werden ihn deshalb nur als Beilage verwenden und daneben ein sättigendes Fleischgericht mit Kartoffeln reichen. Man rechnet in diesem Falle je Person etwa 350 Gramm Spargel. Bildet dagegen der Spargel den Hauptbestandteil der Mahlzeit, will man beispielsweise ein sogenanntes „Spargelessen" veranstalten, so müssen mindestens 500 Gramm je Kopf gerechnet werden, für starke Esser etwa anderhalb Pfund. In diesem Falle genügt es, zum Spargel etwas Schinken oder Spiegeleier als Beigabe zu reichen, dazu Weißbrot oder wenig Salzkartoffeln.

Die Zubereitung des Spargels richtet sich ganz nach dem persönlichen Geschmack. Feinschmecker lieben den Spargel nur in Salzwasser weichgekocht und mit zerlassener (nicht brauner!) Butter übergossen. Dies ist gewissermaßen das „klassische" Spargelgericht. In manchen Gegenden aber liebt man auch braune Butter zum Spargel, in anderen wieder die Zubereitung als Spargelgemüse mit holländischer Soße.

Spargelschälen ist eine Kunst, die gelernt sein will. Man fängt beim Schälen am Kopf an, schält dort ganz flach, nach dem Ende zu etwas tiefer greifend. Man muß ein sehr scharfes Messer dazu haben. Die Enden des Spargels werden, soweit sie holzig sind, abgeschnitten. Diese Enden und die Spargelschalen sollte jede Hausfrau trocknen und aufbewahren, weil man in der gemüsearmen Zeit gute Suppen daraus bereiten kann.

Einlaufsuppe mit Spargel.

¾ Liter Wasser, 125 Gramm Suppenspargel, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Mehl, Fleischbrühwürfel, 1 Teelöffel Petersilie.

Den geschälten Spargel in kleine Stücke schneiden und im Wasser ohne Salz weichkochen. 4 Fleischbrühwürfel darin auflösen, das mit Mehl, Salz und einigen Tropfen Wasser verrührte Ei langsam in die kochende Suppe gießen. Einige Minuten kochen lassen und mit feingehackter Petersilie anrichten.

Überbackener Spargel auf Muscheln.

Spargelreste werden mit Aufschnitt- oder Fleischresten vermengt und mit einer Mehlschwitze gebunden und abgeschmeckt. Die gefetteten Muscheln werden mit dieser Masse gefüllt, auf die dann geriebene Semmel gestreut und Butterflöckchen gelegt werden. Bei 225 Grad Celsius werden die Muscheln bei Oberhitze in 10 Minuten überbacken. — Der Spargel hat einen besonderen Wohlgeschmack, wenn man beim Abkochen dem Wasser etwas Zucker zusetzt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.